

# Smažené vepřové kotlety s okurkovou omáčkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 1 dní 0h 0min

Celkový čas: 2 dní 0h 0min , Porce: 4

**3734** kalorií , **0 g** cukrů , **186 g** tuků , **115 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/smazene-vepve-kotlety-s-okurkovou-omackou>

## Příprava

Nejprve si uděláme omáčku. Do mléka pokrájíme kyselé okurky na čtverečky, podle chuti, moje děti mají velkou spotřebu...jinak stačí tak půl sklenice. Přidáme masox, necháme lehce povařit, přidáme lžíci plnotučné hořčice, ve smetaně rozšleháme mouku a zahustíme. Osolíme, okyselíme vodou z okurek či octem dle chuti, případně přisladíme - to opravdu každý podle své chuti. Teprve když je omáčka hotová, vezmeme nakrájené plátky masa, kupuji většinou kotletku, mírně osolíme a obalíme v oleji a pak hned ve strouhance. Dáme opéci zprudka na rozpálený omastek - jako řízek. Je to minutka, proto maso až na poslední chvíli, aby bylo křupavé.

### Tip k receptu

Nezalekněte se nezvyklé kombinace, ale je to velmi dobré, hodně lidí to už podle mne vaří taky. Došla jsem smíchu, že je to řízek v omáčce, ale možná budete překvapeni. U nás se stal jedním z nejoblíbenějších jídel, snacha si už řekla o recept.

## Ingredience

- 0,5 kg vepřového masa
- 1/2 l mléka
- 2 lžíce hladké mouky
- 1/2 sklenky sterilovaných okurek
- 2 hrnečky strouhanky
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 1 kostka masoxu
- 250 ml sladké smetany

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Hlavní chod

